

Galletas Integral (Biscuits)

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Harina todo uso fortificada	3 lb 9 1/2 oz	
Harina integral blanca	3 lb 14 oz	
Leche en polvo descremada instantánea	7 1/2 oz	3 tazas 2 Cdas
Polvo de hornear	7 oz	1 tza 1 Cda
Sal		2 Cdas 1 1/2 cda
Manteca	2 lb 6 3/4 oz	1 cuarto gl 1 tza
Agua fría	4 lb 11 oz	2 cuarto gl 1 1/2 tza

Directions

1. Mezcle las harinas, leche en polvo, polvo de hornear y la sal en una batidora eléctrica por 1 minuto a velocidad baja.
2. Agregue la manteca y mezcle con los ingredientes secos durante 2 minutos a velocidad baja. La mezcla estará desmenuzable.
3. Agregue el agua y mézclelo por aproximadamente 1 minuto a velocidad baja para formar una masa blanda. Raspe las paredes del tazón según sea necesario durante la mezcla.

4. Colóquela en una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa por la mitad y amase cada mitad ligeramente durante 1 minuto.
5. Estire o aplane cada bola de masa a $\frac{3}{4}$ " de grosor. Corte con un cortador de galleta (biscuit) enharinado de $2\frac{1}{2}$ " y colóquelas en la bandeja de hornear en filas de 5 a lo ancho, 8 a lo largo (bandeja entera) y 5 a lo ancho, 4 lo largo (media-bandeja).
6. Hornéelas hasta que estén ligeramente doradas: En horno convencional: 450°F de 15 a 18 minutos; en horno de convección: 400°F de 10 a 13 minutos.